ポップコーン調理機取扱説明書（ｼｱﾀｰﾎﾟｯﾌﾟ４oz 型）

この度はポップコーン調理機をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。ご使用になる前必ずこの取扱説明書をお読み下さい。

★取扱上のご注意

●ポップコーン以外の調理にはご使用にならないで下さい。

●タコ足配線によるご使用は避けて下さい。

●調理中は釜の周囲が高温になりますので扉を閉めて絶対に手など入れないようにして下さい。

●ＰＯＷＥＲスイッチ、KETTLE スイッチが「ＯＮ」になっている時は保温用ランプが点灯します。

その時釜のハンドル及びﾌﾀのつまみ以外は手を触れないようにして下さい。(火傷の原因になります。)

●釜は取り外し清掃が可能ですが釜内部には電気部品が内蔵されている為水洗いは避けて下さい。

●　使用電源は１００Ｖ－１５Ａ以上のｺﾝｾﾝﾄをご使用下さい。

★ご使用方法

①ＰＯＷＥＲスイッチを「ＯＮ」にして下さい。保温用ランプが点灯します。

②ＫＥＴＴＬＥスイッチを「ＯＮ」にして下さい。

③釜に専用油を約３０ｇ（S 寸のﾀﾏｺﾞ１ｹ分）を入れて下さい。約４分～５分で調理適温になります。

④釜のﾌﾀを開け生コーンをカップ 2/3 杯（約 120ｇ）調味料スプーン（小）1/2 杯（約 5ｇ）を投入します。釜のﾌﾀを閉めて下さい。

⑤やがてコーンの弾ける音がして出来上がったポップコーンが釜から溢れ出してきます。
　コーンの弾ける音がしなくなったら出来上がりです。KETTLE スイッチを「ＯＦＦ」にしてハンドルを回して釜内のポップコーンを出して下さい。

出来上がったポップコーンは、その都度釜から出して下さい。釜に入れたままにしますと焦げ付いてしまいますので注意して下さい。

⑥２回目以降は上記の順序を繰り返して下さい。

⑦ポップコーンの弾けの悪いものや小さなｶｽは下部ﾌﾟﾚｰﾄの穴からこぼれ落ち、下の引き出しに溜りますので捨てて下さい。

調理が終わりましたら、必ず KETTLE ｽｲｯﾁを「ＯＦＦ」にして釜の長時間空焚きをしないようご注意下さい。

ポップコーンの味、こくを増す場合は専用油の量を多くして下さい。また塩味は調味料の増減によって調節して下さい。

★　使用後のお手入れ方法

（お手入れの際には必ず電源プラグを抜いてから行って下さい。）

①使用後すぐ釜の中に専用油をスプーン（小）１杯入れて下さい。釜全体になじませます。
　約２０分後釜全体が十分に冷めたのを確認されてからクッキングペーパー等で油分及び残りカスを拭き取って下さい。

②釜の外側は始めにクッキングペーパー等で油分及び残りカス等を拭き取って下さい。
　仕上げはタオル等でもう一度拭き取って下さい。

③本体内部は食器洗剤等を布地に浸し軽く油分及び残りカス等の付着を拭き取って下さい。
　仕上げはタオル等でもう一度拭き取って下さい。

※釜内部には焦げ防止用のコーティングをしております。清掃の際は金属性のスポンジ、ブラシ等の
ご使用は避けて下さい。（焦げ防止用コーティングが剥離します。）

●　釜の取り外し方

　釜から出ているジャバラの先の差し込みプラグゆっくりと下方へ抜いて下さい。
　釜左方のストッパーピンを抜いて下さい。釜固定ピンを抜くと釜全体が外れます。
ガラスに当てないように取り外して下さい。

※釜のお手入れ後はストッパーピン、釜固定ピン、差し込みプラグは確実に最後まで装着して下さい。